



## GAILLAC ROUGE 2022 " TRADITION " DOMAINE LA CROIX DES MARCHANDS

Pays : France  
Région : Sud Ouest  
Sous région :  
Cépage(s) : 34% Syrah, 33% Duras, 33% Brauacol

### Note de dégustation :

Belle robe brillante aux reflets rubis soutenu. Le nez est épicé, typé, avec de belles notes de fruits rouges. La bouche est ronde avec des tanins fondus, finale souple avec des arômes de petits fruits rouges et noirs ainsi qu'une touche d'épices.



Température de service : 17 C°  
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une pierrade ou des charcuteries.

### Commentaires du sommelier :

Sur ses terrasses argilo-graveleuse du Tarn, Jérôme Bezios cultive dans son domaine familial des cépages rouges typiques de la région que sont le Brauacol et le Duras. Assemblés au cépage Syrah, ils donnent un ensemble réussi et original. Dans cette cuvée de Gaillac nommée « Tradition », il recherche la gourmandise du fruit, des notes d'épices et une structure présente mais souple. Une vraie découverte !



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

